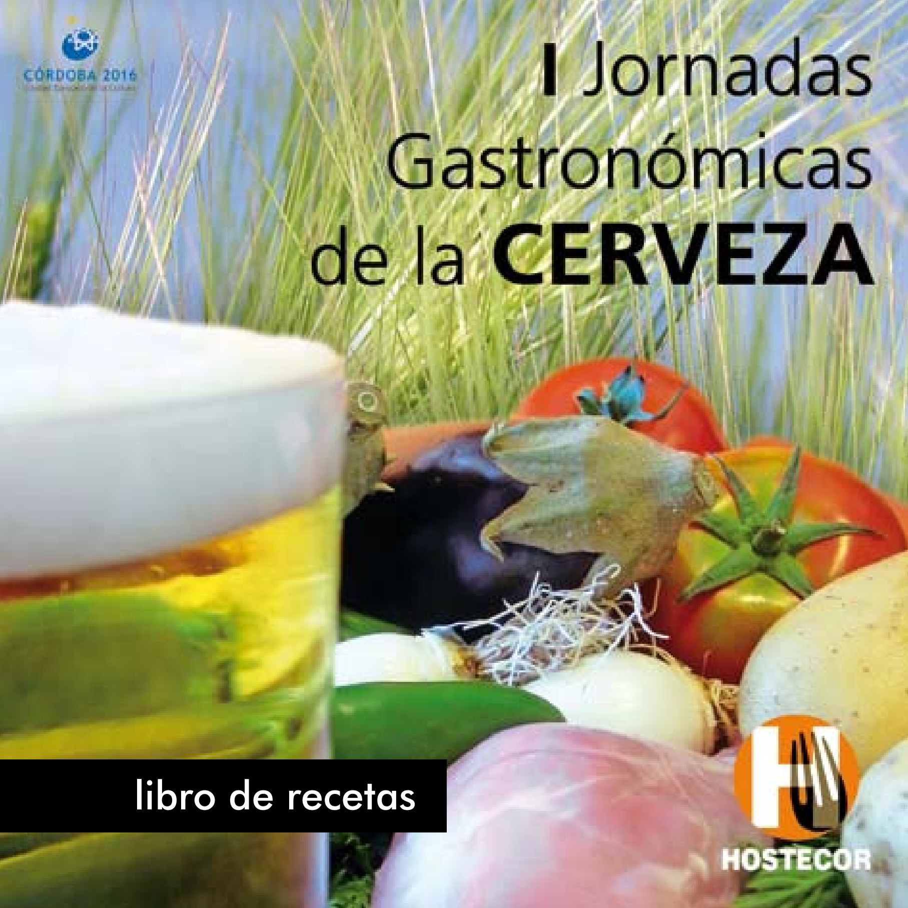
CÓRDOBA 2016

I Jornadas Gastronómicas de la CERVEZA



libro de recetas

HOSTECOR



PRESENTACIÓN

La Comisión Gastronómica de Hostecor y en base al convenio de colaboración que mantiene con la marca Heineken, ha querido dar un paso más e incluir entre las Jornadas Gastronómicas que anualmente desarrolla, como novedad por primera vez, las JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CERVEZA.

Son conocidas las propiedades culinarias de esta bebida y en diversos lugares de España se ha comenzado a utilizar este producto natural como ingrediente de muchos platos, por ello Hostecor quiere estar a la cabeza de aquellos que deseen innovar en la gastronomía con utilización de nuevos productos y rendir también un reconocido homenaje a la cerveza y concretamente a las marcas Cruzcampo y Amstel.

Los cocineros de los establecimientos participantes han elaborado platos con un “toque” diferente que amplia el horizonte gastronómico cordobés.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco 6

Restaurante Cuevas Romanas 8

Restaurante El Buey 10

Restaurante El Choto 12

Restaurante El Pepito 14

Restaurante El Rancho Grande 16

Restaurante La Montanera 18

Restaurante Puerta Sevilla 20

Sociedad de Plateros Mª Auxiliadora 22

Taberna La Galga 24

Taberna Tapagonia 26

Pierna de cordero a la cerveza

ELABORACIÓN:

Se limpian las piernas de grasa, se ponen a macerar con todos los ingredientes durante 12 horas, pasado este tiempo se pone al horno a 270ºC durante 2 horas dándole vueltas de vez en cuando.

Se sirve con su propio jugo y acompañado de unas patatas a lo pobre.

INGREDIENTES:

4 piernas de cordero lechal
1 l. de cerveza
1 l. de aceite
1 kg. de ajo
1 kg. de cebolla
4 hojas de laurel
1 rama de romero
Sal
Pimienta negra molida



HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Dorada a la cerveza

ELABORACIÓN:

Limpiamos las doradas de piel y espinas, las rellenamos con las lonchas de jamón. Las ponemos en la plancha 3 minutos por cada lado.

Las servimos con un fuente de patatas al vapor y unos bastones de zanahoria y judías verdes.

Las acompañamos con una salsa hecha con una reducción de cerveza, mantequilla y nata.

INGREDIENTES:

4 doradas de ración
4 lonchas de jamón
1 cucharada de mantequilla
½ l. de cerveza
2 dientes de ajo
1 vaso de nata líquida



RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS

Ravioli de lomo de orza con espuma de cerveza

ELABORACIÓN:

Confitamos el lomo con el aceite y el ajo.
Una vez confitado dejamos enfriar.
Rellenamos con la mouse y le ponemos encima la espuma de cerveza.

INGREDIENTES:

1 lomo de cerdo
1 l. de aceite
1 cabeza de ajos
Mouse de pato
Sal
1 l. de cerveza
8 hojas de gelatina
4 cargas de sifón



RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS

Ternera a la carbonara

ELABORACIÓN:

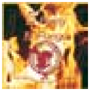
Sofreímos el ajo con la ternera, una vez sellada la ternera, incorporamos la cebolla, la sal y la pimienta, rehogamos y cubrimos con cerveza hasta que hierva.

Una vez que haya hervido le echamos el jugo de carne y lo dejamos reducir hasta que esté blanca.

INGREDIENTES:

1 kg. de ternera
3 cebollas
1 diente de ajo
Aceite
Sal
Pimienta
1 l. de cerveza
½ l. de jugo de carne





RESTAURANTE EL BUEY

Delicias de foie con bacón

ELABORACIÓN:

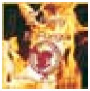
Los seis medallones de foie se lían en las lonchas de bacón y se pasan por orlis y se fríen en aceite. En la sartén se hace un sofrito con las cebollas por la Zeter. Se echa la sal, la pimienta, medio litro de cerveza y se reducen las seis rebanadas de pan frito y el confitado de zanahoria.

INGREDIENTES:

6 medallones de foie
6 lonchas de bacón
12 setas
6 rebanadas de pan frito
2 cebollas frescas
Sal
Pimienta
½ l. de cerveza
4 cucharadas de mayonesa
Confitado de zanahoria



RESTAURANTE EL BUEY



Presa ibérica al caramelo

ELABORACIÓN:

En la sartén se echan tres cucharadas de aceite de oliva, se fríe el solomillo en escalopines y se le echa sal y pimienta, se sacan los escalopines de la sartén. Las cebollas se cortan en juliana y se reducen con azúcar y la cerveza hasta que se carameliza.

INGREDIENTES:

Solomillo
6 cebollas
3 cucharadas de Oliva
Sal
Pimienta
100 grs. de azúcar
½ l. de cerveza



RESTAURANTE EL CHOTO

Berenjenas fritas rebozadas en cerveza y miel de caña

ELABORACIÓN:

Pelamos las berenjenas y cortamos en finas lonchas transversales. Preparar una masa con la cerveza, harina, levadura, ajos y el resto de ingredientes. Triturarlos y dejar en frío. Marinar las berenjenas en leche y justo antes de preparar procedemos a escurrirlas. Las emborrizamos en la masa y freímos en abundante aceite caliente. Terminamos el plato con un toque de miel de caña.

INGREDIENTES:

2 Berenjenas medianas
½ l. de leche
1 l. de cerveza
½ kg. de harina
2 dientes de ajo
2 sobres de levadura
Sal
Perejil
Colorante
Miel de caña



RESTAURANTE EL CHOTO

Filete de presa ibérica carbonada a la antigua

ELABORACIÓN:

Troceamos la cebolla y la manzana verde tipo juliana. Fondeamos la cebolla, los ajos, la manzana, el laurel y el resto de los ingredientes. Añadimos la cerveza y salseamos. Se filetea la presa que pasaremos por harina y huevo. Freímos en aceite de oliva. Terminamos la presa en la salsa que reservamos anteriormente.

INGREDIENTES:

1 pieza de presa ibérica
1 cebolla
1 manzana verde
3 dientes de ajo
1 hoja de Laurel
Sal
Aceite
Pimienta
½ l. de agua
1 l. de cerveza
1 huevo
Harina



Codillo a la cerveza con emulsión de cebolla y manzana caramelizadas

ELABORACIÓN:

Ponemos el codillo en una bandeja al horno, lo metemos a 160 grados durante 20 minutos. Mientras tenemos el codillo en el horno, cortamos la cebolla en juliana y la ponemos con aceite y mantequilla, el romero y el tomillo. Una vez pochada la cebolla, metemos el codillo en la cazuela durante 45 minutos.
Pelamos la manzana y la cortamos en láminas no muy gruesas y salteamos con azúcar.

INGREDIENTES:
(4 personas)

500 grs. de codillo
300 mls. de cerveza
250 grs. de cebolla
175 grs. de manzana
70 grs. de azúcar
1 ramita de romero
1 ramita de tomillo
Sal
Pimienta al gusto



Conejo a baja temperatura con cerveza, sobre un cremoso de patatas y aceite de nuez y vainilla

ELABORACIÓN:

Ponemos el aceite en el Gastronog. Cortamos el conejo en cuartos y lo introducimos en el aceite, cogemos el Gastronog lo metemos en el horno a 45 grados durante treinta minutos.

Para el glaseado, ponemos la cerveza a reducir con un poco de vino blanco. Para servir añadir aceite de nuez y una ramita de vainilla.

INGREDIENTES:
(4 personas)

1 kg. de conejo
300 mls. de cerveza
250 grs. de patatas
100 mls. de leche
Aceite de nuez
1 rama de vainilla
75 cls. de aceite de oliva virgen extra



RESTAURANTE RANCHO GRANDE

Foie a la plancha. Cake de pistacho y cerveza negra

ELABORACIÓN:

Para la elaboración de cake pistacho:
Fundir la mantequilla en el microondas y mezclar con el azúcar. Añadir los huevos y la harina. Mezclar bien. Verter en moldes individuales y colocar encima unos pistachos verdes pelados.

Para la elaboración de la sopa de cerveza negra:
En un cazo verter una cerveza negra y 100 gr. de azúcar. Reducir a la mitad.

Para la cocción del foie:
Hacerlo en una plancha o sartén bien caliente sin aceite. Dorarlo por ambas caras y salpimentar.

Para el montaje:
En un plato de sopa colocar el cake de pistachos y el foie a su lado. Colocar los pistachos troceados y un poco de sal maldon por encima. Verter la sopa de cerveza negra en una jarrita y servir delante del comensal.

Notas:
La temperatura de cocción ha de ser la justa ya que corremos el riesgo de dorarlo mucho por fuera y no cocerlo por dentro.

INGREDIENTES:
(4 personas)

100 grs. de foie extra
Una porción cake pistacho
Sopa de cerveza negra
Pistachos verdes pelados

Para el cake de pistacho:
125 grs. de mantequilla
3 huevos
100 grs. de azúcar
125 grs. de harina
Pistacho verde



Carbonada de presa ibérica

ELABORACIÓN:

Se enharina la presa y se le da un golpe de freidora. Seguidamente se carameliza la cebolla. Se incorpora la presa. Se saltea todo y reducimos con la cerveza.

INGREDIENTES:

½ cebolla
10 ml de aceite
250 grs. de presa ibérica en tiras
10 grs. de Harina
1 cerveza



RESTAURANTE LA MONTANERA

Escalopines de buey con salsa de cerveza

ELABORACIÓN:

En una cacerola con 1 dl. de aceite pondremos a rehogar cortados en juliana fina, 3 cebollas, añadiendo a mitad del rehogado 1 manzana igualmente cortada en trozos, unos granos de pimienta negra y 3 tomates en trozos.
Mientras esto se sigue rehogando, aparte pondremos 4 filetitos de Buey sobre la brasa, previamente sazonados en sal y pimienta.
Cuando el sofrito este casi terminado se le añadirá las dos cerveza y se le dará un hervor fuerte. Trituraremos todo el sofrito .Se servirá la carne cubierta con la salsa muy caliente.

INGREDIENTES:

3 cebollas
1 manzana
3 tomates
8 filetes de vaca-buey
2 cervezas
Aceite
Pimienta negra
Harina
Sal



RESTAURANTE LA MONTANERA

Chuletitas de cordero a la cerveza

ELABORACIÓN:

Se dora el cordero en aceite de oliva, durante 10 minutos, se agrega la cebolla, el pimiento morrón, la sal, el romero y la pimienta. Y seguidamente se le agrega la cerveza. En un recipiente se disuelve un baso de cerveza, la miel, la salsa de soja y el kepchup y se agrega 10 minutos antes de terminar de cocinar.

Se sirve con arroz blanco y dos patatas cocidas, pudiéndose agregar más miel si le gusta agridulce.

INGREDIENTES:

8 chuletitas de cordero
3 cebollas cortada en trocitos pequeños
1 pimiento morrón rojo cortado en tiritas
3 cucharadas de miel de abeja
½ taza chica de salsa de soja
½ taza de kepchup
½ l. de cerveza
Romero
Sal
Pimienta



RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

Tempura de cebolletas con salsa Romescu

ELABORACIÓN:

En primer lugar, confitar las cebollas con el resto de sus ingredientes, en aceite. Reservar.

Para la salsa Romescu:

Asar los tomates, cebollas y ñoras. Cuando estén listos, pelar y reservar. Triturar los ajos con las almendras y la guindilla (sin pepitas), hasta obtener una pasta muy fina. Incorporar el aceite de oliva lentamente, para que ligue y monte bien. Finalmente añadir el vinagre y la sal. Si se añade un poco de pan, la salsa liga mejor.

Para la Tempura:

Batir todos los ingredientes, y en frío, rebozar las cebolletas muy bien escurridas y frías. Freír inmediatamente.

INGREDIENTES:
(4 personas)

Para las cebolletas confitadas:

- 1 - 2 manojos de cebolletas
- 1 rama de tomillo
- 10 grs. de pimienta negra
- 20 grs. de aceita de oliva virgen extra

Para la salsa de Romescu:

- 50 grs. de almendras tostadas
- 2 ñoras sin semillas
- 1 trozo de guindilla
- 130 grs. de aceite de oliva virgen extra
- 100 grs. de cebollas
- 2 dientes de ajos
- 2 tomates
- 25 grs. de vinagre
- Pimienta
- 1/2 cucharadita de sal

Para la tempura:

- 200 grs. de cerveza muy fría
- 180 grs. de harina
- 1 pellizco de sal
- 1 huevo



RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

Lomo ahumado con cerveza negra

ELABORACIÓN:

Dorar el lomo completo a fuego fuerte con orégano durante pocos minutos. Retirar cuando esté dorado y reservar. En ese aceite, dorar la harina, y añadir el resto de los ingredientes, cervezas, miel, romero, cointreau y zumo de naranja. Añadir el lomo y cubrir con agua si hiciera falta. Hervir a fuego suave media hora. Dejar enfriar el lomo en la salsa. Cuando esté totalmente frío, sacar y lonchear.

Se puede acompañar con unas verduras ligeras y regarlo con la salsa.

INGREDIENTES:
(6 personas)

1 lomo de cerdo ahumado
1 vaso de zumo de naranja
1 vaso cerveza negra
1 vaso cerveza rubia
½ vaso cointreau
Orégano
Romero picado
1 cucharada de harina
1 cuchara sopera de miel



Pollo con crema agria y cerveza

ELABORACIÓN:

Sofreír el pollo debidamente sazonado junto con la cebolla, una vez el pollo esté doradito se le agrega la cerveza hasta que ésta se haya consumido. Se recomienda mantener el fuego lento.

Una vez se ha consumido la cerveza se vierte el almíbar del melocotón hasta que la salsa espesa a nuestro gusto. Para servirlo se cortan los pedazos de melocotón en finas lonchas y se presentan junto con el pollo en una fuente plana.

INGREDIENTES:

1 pollo troceado
4 dientes de ajo
4 cebollas
1 vasito aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
1 vaso de cerveza
100 grs. de crema agria



SOCIEDAD DE PLATEROS Mª AUXILIADORA

Bacalao con cerveza y oloroso

ELABORACIÓN:

Picar los puerros y las cebolletas y dorar en una sartén con aceite de oliva virgen extra, a continuación añadir el oloroso y la cerveza.
En una sartén sofreímos a parte el bacalao y lo agregaremos al guiso dejando cocinar durante 8 minutos.
Servir en una cazuela bien caliente.

INGREDIENTES:

200 grs. de bacalao desalado
2 dientes de ajo
2 puerros
2 cebolletas frescas
1 copa de oloroso
1 vaso de cerveza
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta
Nuez moscada



Solomillo de cerdo con espuma de cerveza negra

ELABORACIÓN:

Limpiamos el solomillo de cerdo de toda la grasa que tiene. Sofreímos la cebolla con el pimiento verde, cuando estén tiernos le echamos la harina y la nata, la sal, la pimienta en grano y la cerveza. Lo ponemos al fuego hasta que se queme todo el alcohol. Espesamos con un poco de harina y la metemos en el horno por espacio de 10 minutos hasta que se formen unas bolas de cerveza. Las sacamos del horno y dejaremos que se enfríen, cortándolas en trozos para decorar el solomillo.

INGREDIENTES:

150 grs. de solomillo de cerdo
50 grs. de cebolla
50 grs. de pimiento verde
5 grs. de sal
5 grs. de pimienta en grano
50 grs. de harina
¼ l. de cerveza negra
½ l. de nata de guisar



TABERNA LA GALGA

Delicias de salmón con cerveza

ELABORACIÓN:

Ponemos el salmón en una sartén, lo doramos por los dos lados y lo ponemos en una bandeja. En otra sartén ponemos la pimienta verde con la nata, la nueces y los piñones dejándolos hasta que reduzca la nata, a continuación añadimos la cerveza hasta que reduzca el alcohol, luego añadimos el salmón y lo dejamos por espacio de unos 20 minutos.

INGREDIENTES:

200 grs. de salmón
50 grs. de harina
10 grs. de sal
5 grs. de pimienta verde
½ l. de nata sin azúcar
¼ l. de cerveza sin acohol
50 grs. de harina
25 grs. de nueces
25 grs. piñones pelados



TABERNA TAPAGONIA

TABERNA TAPAGONIA

Carbonada de cuadril y su reducción de malta

ELABORACIÓN:

Brasear el cuadril con un fondo de cebolla, ajo y especias. Mojar con un caldo de ternera y añadir una reducción de malta.

Servir con patatas en forma de gajo, terminándolo todo en el horno.

INGREDIENTES:

1 cuadril
Cebolla
Ajo
Caldo de ternera
Reducción de malta
Patatas



TABERNA TAPAGONIA

TABERNA
TAPAGONIA

Choricito criollo con veloute de cerveza y setas

ELABORACIÓN:

Elaborar un duxelle de setas de bosque y setas de cardo, mojándolas con cerveza, salpimentar y reservar.

Hacemos el chorizito criollo a las brasas y lo añadirlo al fondo de setas dejándolo hervir durabte 10 minutos.

Servir con patata paja.

INGREDIENTES:

Chorizo criollo
Setas de bosque
Setas de cardo
Cerveza
Sal
Pimienta
Patatas




Tapas
Cruzcampo
Cruzcampo
Tapa de Tortilla
Tapa de Croquetas
Pincho de Gambas
www.cruzcampo.es
Cruzcampo recomienda el consumo responsable
Cruzcampo

organiza:

HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n.
14004 Córdoba
Telfs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00
Fax: 957 29 93 10
www.hostecor.com
e-mail: hostecor@hostecor.com

patrocinadores:

TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL

Diputación de Córdoba

TURISMO DE CÓRDOBA
CONSORCIO

AYUNTAMIENTO DE CORDOBA

Cruzcampo

colaboradores permanentes:

CajaSur · ASEPEYO · PHONE COR · vodafone · Coca-Cola · AXA · ENRIQUE LOPEZ · Cruzcampo · Equibar · LA AURORA · HIELO DE CORDOBA · Sanitas